

2019-09-05 Soirée Chez Titou : Nos 10 ans !

ENFIN !

Comme tous les ans, nous sortons (ENFIN ?) de l'été, et nous n'en pouvons plus du rosé, de la bière blonde trop légère, des punchs, des cocktails, des mojitos, ... tout ça sous un soleil harassant qui n'est pas sans nous rappeler une bonne intervention de notre ami Chicandier...

Mais septembre sonne la rentrée pour tout : l'école des enfants, le boulot des parents, mais aussi le retour des amis, et LE CERCLE BACCHUS...

Cette année, nous n'avons pas attendu tout le mois de septembre pour se retrouver, et c'est durant la semaine de la rentrée scolaire que nous nous retrouvons, impatients de reprendre notre rythme « de vrais alcooliques ».....

L'impatience se fait sentir et tout le monde est à l'heure, voire en avance...

Seuls les guests de la soirée : Patrick et Greg, se font légèrement attendre. Ils respectent le « retard mondain », n'ayant pas encore compris toutes les règles de nos réunions...

Le première tâche est d'établir le planning de l'année. Tache harassante et fastidieuse, qui se fait « gosier sec » pour avoir encore toute notre lucidité. Nous avons quand même un Bourgogne Blanc qui assouplit notre palais en accompagnement de cette tâche, mais l'avons-nous vraiment goûté ? nous en souvenons-nous ? Non, juste un souvenir agréable

Une fois ce planning établi, nous lançons enfin la soirée, sous le thème des 10 ans,

Donc 10 bouteilles...

Agées de 10 ans : tout en 2009...

A l'aveugle

Dans le monde entier....

Bref : un traquenard !

Seul le millésime nous est donné, mais les diversités de climat, même en France, de cette année-là ne nous donnent pas des indices de grandes valeurs.

Titou essaie bien de complexifier son thème, puisque c'est la mode de notre cercle, en partant dans des explications fumeuses, mais le thème est tout simple : « Je vais vous balader »

Pour démarrer nous entamons par un vin blanc effervescent

Ma, Yo Bas et Aurèle partent sur un champagne, derrière des notes de coin.

On y voit bien un assemblage

Tof verrait plutôt un crément de Loire, de par son côté « sec »

Pour Seb et Greg, on serait plutôt sur un prosecco, pensant que le maître des lieux entamerait déjà la soirée par un premier piège.

Et non, c'est du classique (quoique), Nous sommes bien en Champagne.

C'est le champagne de James Bond, Bollinger, cuvée Spectre 2009, sortie pour l'occasion du 24^{ème} James Bond au cinéma.



Pour le second vin, nous avons encore un Blancs

De couleur jeune pale, on a au nez du beurre, du gras, de la fleur blanche

Une opulence en bouche et une belle longueur

On devine qu'il vient de France car Titou nous dit qu'il a discuté avec le propriétaire et que, vu son niveau en Anglais....

L'indice est de taille.

Seb et Greg, et Tof le voit en Chablis, sur son coté minéral

Patrick Max et Yo plutôt en Beaune, vers Montrachet

C'est un Chablis Grand Cru Les Clos de chez Jean Paul et Benoit DROUIN en 2009 : Une merveille !



LE 3^{ème} vin est toujours un Blanc

Sa couleur est plus orangée

On a une pointe de madère, de l'orange, de l'abricot avec une note de Zest.

En bouche on a du bois, du gras (trop ?)

Les commentaires sont : « Il est un peu pâteux », « Sirupeux », « alcooleux »...

Un peu lourd diront certains.

Babas donne Sauvignon du Chili, Yo garde le Chili, mais donne chenin

Seb le voit aux USA, sur son côté Bodybuildé

Greg donne Chardonnay étranger

Pour Max : chenin, Argentine

Nag et Tof le rejoigne sur un chenin, mais plutôt Français, de Loire

Patrick nous dit qu'il est trop bon pour être étranger, et donne chardonnay, France, Bourgogne

En effet, C'est un Chevalier Montrachet, GC « Le Clos des Chevaliers » de chez Jean Charlion



Vin n°4, toujours du blanc

Le Jaune est clair et pâle

On a au nez du poivron, de la fleur de cassis, de l'ananas (Max), de la passion pour Yo et Greg, de l'urine de chat (Aurélien), de l'asperge pour Titou ;

En bouche, on le trouve acide, un peu entêtant. Une belle fraîcheur et un peu d'iode. Un peu écœurant pour Max.

Seb et Patrick irait bien sûr du Muscadet. Sauvignon pour Greg. Sauvignon aussi mais de NZ pour Aurèle et Tof. Sauvignon toujours mais étranger dira plus largement Max.

Nag le voit en France, à Sancerre

« Et Yo, tu es où? », « Je ne sais pas, chez Titou ? ». Merci Yo pour ta participation !

Babas donne Pouilly Fumé, et c'est lui qui a raison :

En effet, c'est un Pouilly Fumé Silex de chez Dagueneau



Le vin n°5 est rouge

Couleur carmin

Il est sanguin au nez et épicé

Il est chaud en Bouche

On est sûr de la Syrah, et nous sommes tous d'accord

Il manque de poivre pour Seb qui le voit donc bien en St Joseph,

Tof et Babas le voit en Crozes Hermitage

Nag en Châteauneuf

Mais le spécialiste de la région nous dit « non, c'est Cote Rôtie », suivi par Patrick.

En effet, Chapoutier La Mordorée



On oublie que le repas que nous sert notre hôte est de toute beauté, mais nous sommes là pour les bouteilles, pas pour les mets, mais on se régale quand même...

Le vin n°6 est rouille, beaucoup plus tuié

On a du thé au nez

Et de la confiture acidulée en bouche, de la fraise écrasée, légèrement citronnée

On voit du château neuf

Clos des Papes pour Seb et Patrick, Immortel pour Yo

Max donne la Mordorée : l'autre bien sur....

Nag donne Syrah, Languedoc,

C'est Nag qui a le cépage (seulement) et Titou nous piège bien sur ce dernier :

Nous sommes resté en Coté Rôtie : Gangloff , Sereine Noire

Nous sommes tous très étonné de l'absence des marqueurs fort de la région dans cette bouteille



Pour l'instant, en terme d'étranger, on n'est pas servi !

Vin n°7

Toujours du rouge, toujours du rouille....

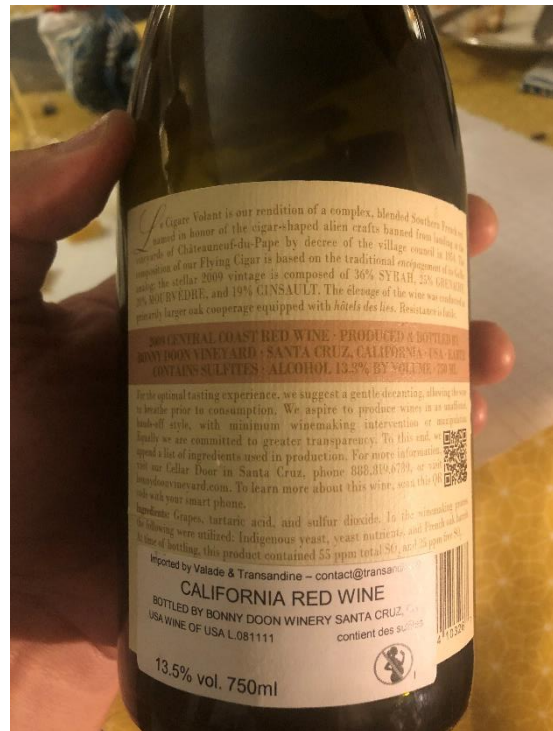
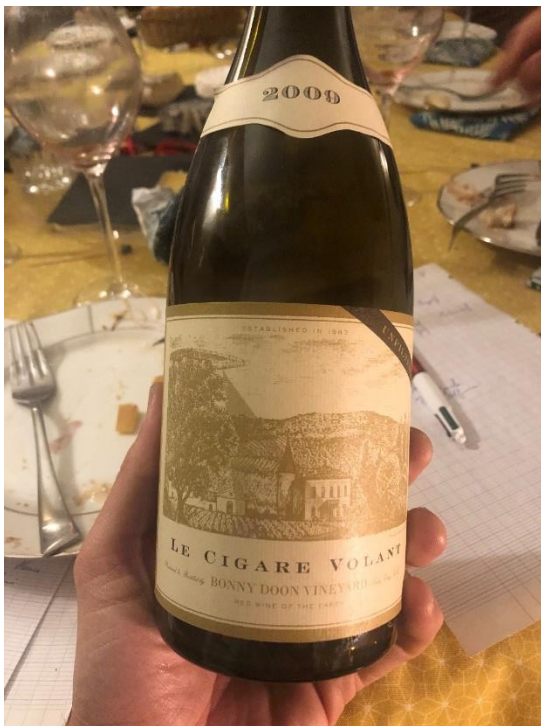
Un coté sanguin au nez, légèrement confit, avec un coté animal

Seb et son « cul de poney » et voit un étranger, type italien Nebiolo

Tof et Greg sont en Châteauneuf

Babas, Nag, Greg et Yo le voient en Loire, type Chevallier

Nous avons tout faux, On est aux USA, en Californie, malgré un nom bien français : Le cigare Volant



Pour le vin n°8 :

Sa couleur est noire, nous avons un peu de poussière au nez, un côté « vieux », un peu de bois brûlé et de poivron

En bouche de la myrtille

Le sentiment vis à vis du nez est diamétralement opposé : Il est dense, épais, malgré une certaine fraîcheur. Sa capacité de garde nous semble immense tellement il nous paraît jeune. Trop Jeune ? sans doute.

Aurèle, Tof et Max vont sur Trévallon, Yo croit reconnaître le Roussillon de sa soirée

Mais nous avons encore tout faux.

Nous ne sommes pas en France mais en Nouvelle Zélande, dans la célèbre région de Hawke's Bay, avec un assemblage typiquement Bordelais, que personne n'a cité dans le tour de table : Coleraine Te Mata



Vin N°9 :

Nous avons un rouge couleur carmin, un nez légèrement mentholé et lacté, une pointe de café

Très « aristocratique » nous dira Greg.

On retrouve le café en bouche et encore une grosse concentration, avec des fruits noirs, qui lui donne encore une grosse garde.

Une longueur infinie....

Trop Jeune sans doute, mais déjà un régal.

On part sur Bordeaux, plutôt rive Droite

Tof propose Conseillante, d'autre pourrait voir Beauséjour Bécot, ou Pavie

Seb verrait plus Clos Fourté

Et votre scribe touche dans le mille

Clos Fourté 2009 : Un seigneur



On arrive au vin N°10 (enfin !)

Quelle soirée....

Derrière un rouge sombre, on a au nez de l'olive noire, et de la tapenade

En bouche on a de la confiture, et un coté gourmand, une certaine fraîcheur, une très belle attaque mais un manque de longueur (surtout comparé au précédent !)

Au détour d'une explication de texte où l'on doit expliquer le terme Caudalie à Patrick (soi-disant membre du cercle « expert » selon certain !)

Le sentiment est tellement diffus que nous partons à l'étranger pour ce vin.

Et nous ne savons pas le situer.

Titou abrège de nous torturer :

Atardi 2009, en rioja (Espagne) , 2ème cuvée (Pagos Viejos, Vieilles Vignes) , 100% tempranillo



Nous sommes tous étonné par la fraîcheur du vin, qui n'est pas le standard des vins espagnoles que nous connaissons.

Quand il n'y en a plus, il y a en encore...

Vin n°11 (on n'avait pas dit 10 ?)

Une couleur noire

Un nez de Tabac, de cuir, de fumé, de soleil

En bouche un coté confituré, voir confit, avec une absence d'alcool, qui lui donne en très bel équilibre. Une belle attaque et une certaine longueur

Son coté « pruneau » amène Seb et Yo sur du grenache et le verrait bien en Château Neuf, type Clos des Pape pour YO

Aurèle le porte en Roussillon, type Clos de Fée ou Petite Sibérie

Tof le sort de France

Et c'est Aurélien qui avait vu juste :

Bila Haut, VIT de chez Chapoutier



Pour les préférés de la soirée, nous avons :

Greg Francois, Max, et Nag ont été séduit par le chablis.

Christophe, Patrick et Yo par la Mordoré

Titou, Max (encore ?) et Seb reste aussi en Coté Rôtie, mais plus sur le Ganglof

Babas et Aurèle sont juste conquis....

Certains vins en tout cas ont été jugé vraiment trop jeune et demandent à être revu dans quelques années.

Bref encore une belle diversité d'avis et d'opinion, ce qui prouve la qualité de la soirée.

Encore bravo

Vivement la prochaine !